

# BPCLARIS®

## claris-p70

*Kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće  
za intenzivno bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u voćnim sokovima*

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S

B P C L A R I S



ISO 9001:2008  
valid until:  
11.04.2016.

www.tuv.com  
ID 9105067972

System OHSAS  
18001:2007

Certified by TÜV  
Rheinland InterCert



ISO 14001:2004  
valid until:  
17.04.2016.

www.tuv.com  
ID 9105067972

Bentoproduct d.o.o. Šipovo | Društvo za proizvodnju i promet  
proizvoda od nemetalnih minerala | Sokolac bb, 70270 Šipovo  
PJ Banja Luka: Jevrejska 103A/1, 78000 Banja Luka **T:** + 387 51 225 210  
**F:** + 387 51 225 212 **W:** www.bentoproduct.ba **E:** contact@bentoproduct.ba

# Claris-p70

Kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće za intenzivno bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u voćnim sokovima

## OPIS PROIZVODA

Claris-p70 je kombinovani kalcijumski-natrijumski bentonit visoke čistoće u vidu finog praha namijenjen za intenzivno bistrenje i stabilizacijsku adsorpciju proteina u voćnim sokovima. Claris-p70 se proizvodi od pažljivo odabranog bentonita sa naših vlastitih ležišta. Karakterišu ga vrlo visok sadržaj aktivnog minerala montmorilonita (88-92%), izuzetno nizak sadržaj rastvorljivog Fe (ispod 0,015%) i čvrstih materija (ispod 1%).

Ovaj vrlo fini prah posjeduje veliku aktivnu površinu što povoljno utiče na efekat bistrenja i stabilizacije. Stvara kompaktni i razmjerno nizak talog.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Claris-p70 se prije upotrebe mora hidratizovati. Hidratacija je vrlo važan postupak u pripremi Claris-p70 za upotrebu, a postiže se namakanjem proizvoda u vodi.

Najbolji efekti se postižu korišćenjem destilovane vode zagrijane na 40-50 °C u početnoj fazi hidratacije. Upotreba destilovane vode za hidrataciju umjesto obične, a posebno tvrde vode, povoljno utiče na djelotvornost proizvoda. Claris-p70 se može hidratizovati i u običnoj čistoj i hladnoj vodi. Claris-p70 se sipa u 15 dijelova vode (1kg Claris-p70 u 15 litara vode) tako što se sipa u posudu napunjenu vodom uz lagano miješanje. Kada je Claris-p70 potpuno namočen u vodi treba ga intenzivno miješati do dobijanja ravnomjerne suspenzije. Suspenzija treba da odstoji najmanje 4-6 časova, a optimalno 12 časova za najbolju djelotvornost. U prvih 3-4 časa intenzivno promiješati suspenziju na svakih sat vremena a zatim pustiti da odstoji do momenta korišćenja.

Višak vode iznad suspenzije pažljivo odliti neposredno prije upotrebe. Strogo voditi računa o higijenskim uslovima hidratacije i obavezno prije upotrebe prekontrolisati da je suspenzija nezagađena i bez mirisa. Suspenzija se sipa u voćni sok koji se zatim miješa radi potpunog i ravnomjernog raspoređivanja suspenzije. Dalji postupak se odvija u skladu sa preporukom tehnologa.

## DOZIRANJE

Preporučena doza: 30 - 90g/100l za bistrenje vina, dok se za bistrenje voćnih sokova može upotrijebiti i tri puta veća količina. Uraditi test za određivanje optimalne doze za bistrenje i stabilizaciju.

## KARAKTERISTIČNI PARAMETRI

	PARAMETAR	JEDINICA	VRIJEDNOST
1	Montmorilonit	%	88-92
2	C.E.C.	meq/100g	90-120
3	Vlaga	%	9-10
4	pH (5g/100ml)		8-10
5	Čvrste materije (mokra prosijavanje na situ 74 mikrona)	%	<1
	RASTVORLJIVI METALI		
6	Pb	ppm	<2
7	As	ppm	<2
8	Fe	%	<0,015
9	Na	%	<0,8
10	Ca	%	<0,8

## PAKOVANJE

Claris-p70 se pakuje u ambalažu od 200g, 1kg, 5kg i 20kg.

## ROK UPOTREBE I SKLADIŠTENJE

Claris-p70 upotrijebiti u roku od 2 godine od datuma pakovanja.

Claris-p70 ima izrazita adsorptivna svojstva i potrebno ga je čuvati u dobro zatvorenoj originalnoj ambalaži do upotrebe. Za skladištenje koristiti tamne, čiste, suve i provjetrene prostorije. Čuvati proizvod od kontakta sa vlagom i stranim mirisima. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za kvalitet proizvoda u slučaju nepravilnog skladištenja.

## KONTROLA KVALITETA

Claris-p70 se podvrgava redovnoj kontroli kvaliteta i zdravstvene ispravnosti u akreditovanim laboratorijama.

BENTOPRODUCT DOO posluje u skladu sa ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 i OHSAS 18001:2007.

Ovaj tehnički list i preporuke koje se u njemu nalaze urađeni su na osnovu trenutno raspoloživih podataka, znanja i iskustva i BENTOPRODUCT DOO je učinio sve napore da obezbijedi njihovu tačnost i pouzdanost. Međutim, s obzirom na složenost tehnološkog procesa proizvodnje vina i mnoštva specifičnih podataka koji nam nisu dostupni u svakom pojedinačnom slučaju, naše preporuke su orijentacione. Naša orijentaciona preporuka ne može da ima snagu konačne preporuke za upotrebu i ne proizvodi pravne posljedice i ne može se poistovijetiti sa posebnom pismenom preporukom pripremljenom od strane stručnjaka enologa za potpuno definisan i poznat proces proizvodnje vina za konkretnog proizvođača vina.